

IMPORTED CORDIALS

1437	Benedictine Dom	\$.50
1416	B & B Dom50
1430	Chartreuse Yellow50
1431	Chartreuse Green60
1433	Cherry Herring50
1434	Cointreau50
1436	Drambuie50
1443	Galliano50
1435	Grand Marnier, Gordon Rouge50
1444	Kummel Gilka50
1438	Vielle Cure de l'abbaye de Cenon50
1474	Sermone — Yellow, Verbena50
1400	Creme de Menthe, Green50
1401	Creme de Menthe, White50
1402	Apricot50
1404	Creme de Cacao50
1405	Curacao, Orange50
1406	Anisette50
1408	Marasquin50

★

FINES CHAMPAGNES ET COGNACS

Fine Champagne Verdier	\$.40
Biscuit Dubouche V.S.P.50
Hennessy V.S.O.P.50
Hector Romain, 15 years old40
Hector Romain (1865)	1.00
Hector Romain (1835)	1.25
Cointreau Fine Champagne V.S.O.P.60

Pour les Vins et liqueurs

DEMANDEZ DE LA CARTE DES VINS

*For your selection of fine wines and liqueurs
consult our complete Wine Card*

CAFE LAFAYETTE



PALAIS de l'ELEGANCE
GOLDEN GATE INTERNATIONAL EXPOSITION
TREASURE ISLAND ★ SAN FRANCISCO ★ 1939

APERITIFS

Amer Picon Punch	\$.40
Vermouth-Cassis40
Sherry-Vermouth40
Quinquina sec40
Dubonnet40
Pernod40
Byrr40
Tequila40

COCKTAILS

Vintage Champagne Cocktail	\$.75
Dry Martini40
Manhattan40
Dubonnet40
Daiquiri40
Bacardi50
Side Car50
Alexander50
White Lady50
Clover Club50
Jack Rose50
Bronx40
Clover Leaf50
Old Fashion40
Stinger50
Cafe Lafayette50
French 75	1.00
Whiskey Sour40

FIZZES

Plain Gin Fizz	\$.40
Silver Fizz40
Golden Fizz50
New Orleans Fizz50
Sloe Gin Fizz40

PUNCHES

Planter's Punch	\$.50
Brandy Punch50
Whiskey Punch40

JULEPS

Kentucky Mint Julep	\$.75
Gilbey's Gin Julep50

FLIPPS

Sherry	\$.50
Brandy Flipp50

BUFFET

Panache de Hors-d'oeuvre	\$1.00
<i>Assorted Appetizers</i>	<i>(8 pieces)</i>
Huitres en coquille	.80
<i>Oysters on half shell</i>	
Coeur de celeri	.25
<i>Hearts of Celery</i>	
Cocktail de crevettes	.60
<i>Shrimp cocktail</i>	
Cocktail de crab	.60
<i>Crab cocktail</i>	
Cornet de saumon fume	.60
<i>Cones of smoked salmon</i>	
Canapes d'anchois	.60
<i>Anchovy canapes</i>	
Canape de Romanoff Caviar	1.25
<i>Canapes of Russian caviar</i>	
Petites tomates Lafayette, garnies	.75
<i>Small tomatoes garnished with shrimps</i>	
Olives mures de Californie	.45
<i>California ripe olives</i>	
Poire d'avocat Neptune	.85
<i>Avocado pear Neptune</i>	
Saumon fume de Hollande, la grande assiette	1.00
<i>Smoked Holland salmon, large plate portion</i>	
Museau de boeuf, vinagrette	.75
<i>Ox snout, vinagrette sauce</i>	

POTAGES

(Soups)

Soupe a l'oignon Parisienne	\$.50
<i>Onion soup Parisian</i>	
Creme Portugaise	.40
<i>Cream of Tomato</i>	
Consomme chaud ou en gelee	.30
<i>Hot or jellied consomme</i>	
Tortue Verte au sherry	.60
<i>Clear green turtle with sherry</i>	

POISSONS

(Fish)

Homard de Californie a l'Americaine	\$2.00
<i>California Lobster a l'Americaine</i>	
Filet de sandabs au vin blanc	1.00
<i>Filet of sandabs with white wine</i>	
Turbotin sauce Hollandaise	1.25
<i>Small turbot hollandaise sauce</i>	
Crab a la Newburg ou a l'Indienne	1.50
<i>Crab Newburg or curried Bombay style</i>	
Filet de Sole, Belle Meuniere	1.20
<i>Filet de sole, saute with lemon butter</i>	
Homard Grille (Importation de l'Est)	3.00
<i>Eastern Lobster Broiled alive</i>	

PETITES SPECIALTIES

du Cafe Lafayette

LE GRATIN DU CHEF (Nouveaute)	\$1.75
<i>Emince de blanc de Volaille a la creme avec des champignons frais et des pointes d'asperges gratinees</i>	
<i>Flakes of chicken white meat in cream with fresh mushrooms and asparagus tips, au gratin</i>	
Ris de Veau braise Clamart	1.75
<i>Braised Sweetbreads with puree of peas in artichoke bottom</i>	
Escargots de Bourgogne	1.75
<i>Snails of Burgogne in shell</i>	

GRILLADES

FROM THE BROILER

The famous Moffat's Manteca Fed Beef served exclusively

Entrecote Maitre d'Hotel	\$2.00
<i>New York Cut Thick Sirloin Steak, Maitre d'Hotel butter</i>	

FILET MIGNON AUX CHAMPIGNONS FRAIS	2.25
<i>Filet of Beef with fresh Mushrooms</i>	

Cotes d'Agneau, Vert Pre	1.50
<i>Extra Thick Lamb Chops, Watercress and Julienne Potatoes</i>	

Champignons frais grilles, a la creme, ou sautes	1.00
<i>Fresh Mushrooms, broiled in cream, or saute in butter</i>	

La Minute d'Elegance	1.60
<i>Small Sirloin a la Minute, potatoes Pont-Neuf, garnished with fresh peas and string beans</i>	

Demi Poulet de grain sur crouton	1.75
<i>Half Spring Chicken on toast</i>	

Cote d'Agneau anglaise avec de l'ananas glace	1.50
<i>English Lamb Chop with glazed Pineapple</i>	

★

LES SPECIALITES CHAUDES

(Hot Specialties)

Poitrine de Chapon, sous cloche, Sarah Bernhardt	\$2.25
<i>Breast of Capon, served under glass, Sarah Bernhardt</i>	

Pigeonneau Desosse en Cocotte, Grand Mere	2.50
<i>Boneless squab in cocotte, Grand Mere</i>	

Filet Mignon Henry IV	2.50
<i>Heart of Tenderloin garnished with Bearnaise Sauce and Pont-Neuf Potatoes</i>	

Grillade Assortie a l'anglaise	1.75
<i>Mixed English Grill garnished</i>	

★

LEGUMES

(Potatoes—Vegetables)

Pont-Neuf	.30	Saute	.30	Allumette	.35
<i>French Fried</i>		<i>Saute</i>		<i>Allumette</i>	

Lyonnaise	.40	Au-gratin	.40	Soufflee	.75
<i>Saute with onions</i>		<i>Au-gratin</i>		<i>Puffed</i>	

Petits Pois frais	.35	Haricots Verts	.35	Asperges	.60
<i>French Peas</i>		<i>Stringless Beans</i>		<i>Asparagus</i>	

Epinards	.35	Carottes	.30	Mais	.30
<i>Spinach</i>		<i>Carrots</i>		<i>Corn</i>	

SALADES

Laitue	.35	Romaine	.35	Cresson	.35
<i>Lettuce</i>		<i>Romain</i>		<i>Watercress</i>	

Tomate	.45	Concombre	.35	Poir d'Avocat	.65
<i>Tomato</i>		<i>Cucumber</i>		<i>Avocado</i>	

Salade de Fruit	.55	Waldorf	.50	Salade de Volaille	.90
<i>Fruit Salad</i>		<i>Waldorf</i>		<i>Chicken Salad</i>	

Salade de Crab	.80	Salade de Crevette	.80
<i>Crab Salad</i>		<i>Shrimp Salad</i>	

★

VIANDES FROIDES

(Cold Meats)

Jambon Glace	.90	Langue de Boeuf	.85
<i>Baked Ham</i>		<i>Beef Tongue</i>	

Galantine de Chapon	2.00	Cote de Boeuf Rotie	1.25
<i>Galantine of Capon</i>		<i>Cold Roast Beef</i>	

Viandes Froides Assorties	1.50
<i>Assorted Cold Cuts</i>	

Tranche de Poitrine de Dindoneau	2.00
<i>Sliced Breast of Native Turkey</i>	

Terrine de foi gras truffee	1.75
<i>Individual jar of Goose Liver with Truffles</i>	

Oeufs froid Opera (Notre Specialite)	.80
<i>Une tartelette garnie crevettes et anchois, deux oeufs mollet nappe mayonnaise</i>	

Cold eggs Opera, garnished with shrimps, anchovies, and covered with mayonnaise dressing

★

SANDWICHES

L'Elegance (Chaud)	\$1.00
<i>Consistant-blanc de Volaille, Jambon, Poir d'Avocat Sauce Supreme, gratinee au Parmesan</i>	

Consisting of white meat of Chicken, Ham, Calavo and au-gratin with Parmesan Cheese

Club House	.85	Manhattan	.85	Volaille	.80
				<i>Chicken</i>	

Langue	.60	Jambon	.60	Foie gras	1.00
<i>Tongue</i>		<i>Ham</i>		<i>Goose Liver</i>	

Sardines	.60	Boeuf Roti	.75
<i>Sardines</i>		<i>Roast Beef</i>	

FROMAGES

CHEESE

Camembert	.40	Brie	.40
<i>Camembert</i>		<i>Brie</i>	

Roquefort	.45	Gruyere	.40
<i>Roquefort</i>		<i>Swiss</i>	

Fromage Assortis avec Bar le Duc	1.00
<i>Board of assorted cheese with Bar le Duc jelly</i>	

★

DESSERTS

Patisseries Francaise Assorties	\$.30
<i>Assorted French Pastries</i>	

Glaces Assorties	.40	Sorbet	.30
<i>Assorted Ice Creams</i>		<i>Sherbet</i>	

Parfait Tosca	.50
<i>Parfait</i>	

Coupe Jacque	.50	Peché Melba	.60
--------------	-----	-------------	-----

Meringue Glacee	.50	Marrons Glaces	.60
-----------------	-----	----------------	-----

Peché Flambee	1.00
---------------	------

Cerises Jubilee	1.00
-----------------	------

CREPES SUZETTE	1.25
<i>(fait devant vous par notre Maitre d'Hotel)</i>	
<i>(Made before you by our Maitre d'Hotel)</i>	

Souffle a la Vanille	1.00
----------------------	------

Souffle au Chocolat	1.00
---------------------	------

★

BOISSONS CHAUDES

HOT BEVERAGES

Un pot de Cafe	.30	Chocolat	.30
<i>Pot of Coffee</i>		<i>Chocolate</i>	

Demi Tasse	.20	Cafe Viennoise	.40
<i>Small Black</i>		<i>Viennese Coffee</i>	

The	.25	Cafe au Kirsch	.75
<i>Tea</i>		<i>Coffee with Kirsch</i>	

(By appointment M. J. B. Coffee and Tree Tea)

CAFE DIABLE

(fait devant vous par notre chef de salle) \$.75

Cafe Diable (made before you by the head waiter)